

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH


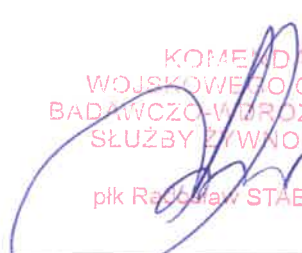


WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-WDROŻENIOWY
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WOJSKOWA DOKUMENTACJA
TECHNICZNO – TECHNOLOGICZNA
WDTT-04/Żywn.

Grupowa racja żywnościowa „PS”

Edycja 6

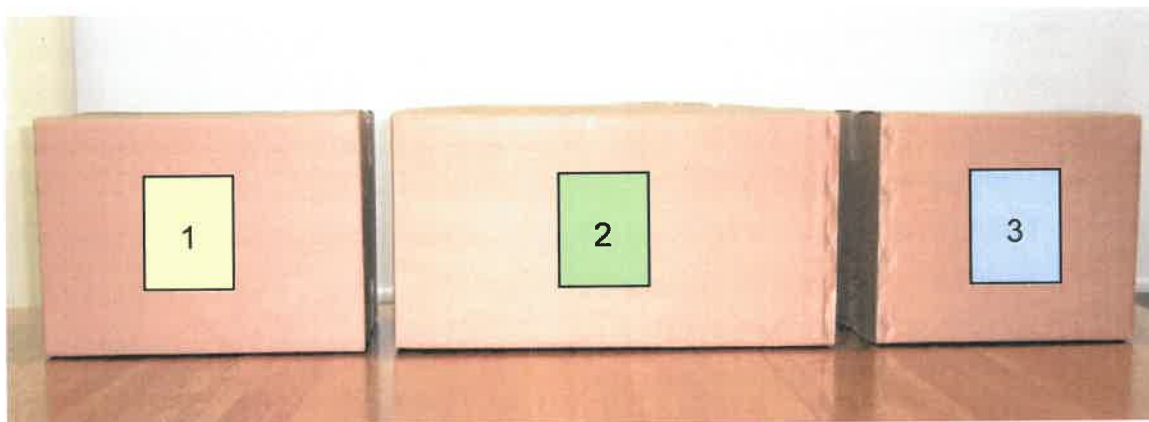
ZATWIERDZAM	 ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH plk Marek ADAMOWICZ 2026 -02- 19
OPRACOWAŁ	 KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Rafał STABULEWSKI 07 STY 2026

Strona celowo pozostawiona pusta

Spis treści

1 Fotografie przedstawiające grupową rację żywnościową „PS”	4
2 Opis ogólny wyrobu	6
3 Wymagania techniczne.....	7
3.1 Wymagania dotyczące produktów	7
3.2 Wymagania dotyczące trwałości	11
3.3 Wymagania dotyczące przechowywania	11
3.4 Wymagania dotyczące transportu.....	12
3.5 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa	12
4 Skład zestawów grupowej racji żywnościowej „PS”	12
5 Opis wykonania	34
6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania	34
6.1 Konserwacja.....	34
6.2 Pakowanie.....	35
6.3 Znakowanie.....	35
7 Zasady odbioru	35
7.1 Tryb oceny zgodności	35
7.2 Nadzór nad wyrobem	35
8 Załączniki.....	36
Załącznik nr 1 Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych	37
Załącznik nr 2 Wymagania dotyczące owoców konserwowych.....	41
Załącznik nr 3 Przykładowe karty informacyjne	46
Arkusz uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym).....	49

1 Fotografie przedstawiające grupową rację żywnościową „PS”



Fot. 1 Grupowa racja żywnościowa PS

1 – zestaw śniadaniowy; 2 – zestaw obiadowy; 3 – zestaw kolacyjny



Fot. 2 – Zestaw śniadaniowy grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – mieszaki śniadaniowe; 2 – konserwy mięsne lub drobiowe oraz rybne lub warzywno-mięsna typu kielbaski w sosie, w zestawach wegetariańskich – konserwa bezmięсна; 3 – konserwy bezmięsne typu owocowe; 4 – batony; 5 – herbata ekspresowa; 6 – cukier; 7 – czekolada do picia; 8 – kawa rozpuszczalna; 9 – guma do żucia, przyprawy, serwetka, torebka strunowa



Fot. 3 – Zestaw obiadowy grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – zupy sterylizowane; 2 – konserwy warzywno-mięsne; w zestawach wegetariańskich - konserwa bezmięсна; 3 – konserwy bezmięsne typu makarony, kasze, ryż z wyjątkiem zestawu PS-2W/o; 4 – konserwy bezmięsne typu warzywne; 5 – koncentraty kompotów; 6 – desery sterylizowane; 7 – guma do żucia, przyprawy, serwetka, torebka strunowa



Fot. 4 – Zestaw kolacyjny grupowej racji żywnościowej „PS”

1 – konserwy warzywno-mięsne; w zestawach wegetariańskich - konserwy bezmięsne; 2 – konserwy mięsne; w zestawach wegetariańskich: pasty warzywne, batony, dżemy lub powidła lub miód; 3 – koncentraty napojów herbacianych instant; 4 – guma do żucia, przyprawy, serwetka, torebka strunowa

2 Opis ogólny wyrobu

Grupowa racja żywnościowa „PS” przeznaczona jest do zapewnienia kompletnego całodobowego wyżywienia dla 10 żołnierzy w czasie wykonywania działań operacyjnych w warunkach poligonowych lub wojennych i przeprowadzania ćwiczeń w garnizonach.

Grupowa racja żywnościowa „PS” obejmuje trzy zestawy (śniadanie, obiad, kolację) przeznaczone do wyżywienia 10 żołnierzy w czasie jednej doby, na które składają się produkty spożywcze.

W zależności od rodzaju produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” rozróżnia się:

- zestawy śniadaniowe,
- zestawy obiadowe,
- zestawy kolacyjne.

Zestawy śniadaniowe, obiadowe i kolacyjne powinny składać się z produktów w ilościach określonych w tablicach od 1 do 54.

Racja nie zawiera w swoim składzie niezbędnego sprzętu do serwowania i konsumpcji. W tym celu można wykorzystać „Zestaw sprzętu jednorazowego użytku do spożywania posiłków dla grupowej racji żywnościowej PS” zgodny ze specyfikacją techniczną ST-14-2019.

Racja nie zawiera w swoim składzie pieczywa. Pieczywo świeże lub trwałe należy zaplanować osobno i wydawać w ilości 420 g/osobę/dobę, w tym: śniadanie – 200 g, obiad – 70 g, kolacja – 150 g.

Do przygotowania posiłków z produktów występujących w zestawach grupowej racji żywnościowej PS niezbędna jest woda w ilości:

- śniadanie:
 - 975 ml lub 995 ml (dla 1 osoby); 9,85 l (dla 10 osób) – dotyczy zestawów: 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 13, 14, 16, 1W, 2W;
 - 995 ml lub 1025 ml (dla 1 osoby); 10,1 l (dla 10 osób) – dotyczy zestawów: 1, 5, 9, 11, 12, 15;
- obiad – 500 ml (dla 1 osoby); 5 l (dla 10 osób);
- kolacja – 500 ml (dla 1 osoby); 5 l (dla 10 osób).

Podane ilości nie obejmują wody potrzebnej do podgrzania produktów.

Wartość energetyczna grupowej racji żywnościowej „PS” powinna wynosić ok. 4600 kcal (z uwzględnieniem pieczywa), z wyjątkiem zestawów wegetariańskich, których wartość odżywcza wynosi ok. 4400 kcal.

3 Wymagania techniczne

3.1 Wymagania dotyczące produktów

Produkty wchodzące w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinny spełniać wymagania:

- 1) konserwy mięsne
 - a) NO-89-A201, masa netto: 190 g,
 - golonka wieprzowa,
 - gulasz angielski,
 - konserwa lisiecka,
 - konserwa z boczku,
 - mielonka wieprzowa,
 - pasztet tradycyjny,
 - pasztet wieprzowy,
 - pasztet z drobiem,
 - specjał wieprzowy,
 - szynka mielona wieprzowa z drobiem,
 - wieprzowina w sosie własnym,
 - wieprzowina w sosie pomidorowym,
 - wołowina w sosie własnym,
- 2) konserwy drobiowe – NO-89-A203, masa netto: 190 g
 - filet z indyka w sosie własnym,
 - filet z indyka w zalewie olejowej,
 - filet z kurczaka w sosie pomidorowym,
- 3) konserwy rybne – specyfikacji technicznej ST-05-2013; masa netto: 125 g
 - filety śledziowe w oleju,
 - filety z makreli w sosie pomidorowym,
 - łosoś w kremie koperkowo-śmietanowym,
 - łosoś w oleju,

- sałatka z łososiem włoska,
 - sałatka z tuńczykiem meksykańska,
 - sałatka z tuńczykiem włoska,
 - szprot podwędzany w oleju,
- 4) pasty warzywne – ST-12-2019, masa netto 130 g
- pasta warzywna z nutą curry,
 - pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego,
 - pasta warzywna z suszonymi pomidorami,
- 5) konserwy warzywno-mięsne – NO-89-A202
- bigos z kielbasą, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - fasola po bretońsku, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - filet z indyka w sosie musztardowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - filet z piersi kurczaka w sosie serowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gołąbki w sosie pomidorowym, masa netto: 2800 g (10 porcji),
 - gulasz drobiowy, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gulasz węgierski, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - karkówka w sosie z warzywami, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa po węgiersku, masa netto 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie barbecue, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie cebulowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie z pomidorami i soczewicą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbasa w sosie z pomidorami i ciecierzycą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski białe w sosie chrzanowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski białe w sosie musztardowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kielbaski w sosie pomidorowym z fasolą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki w sosie grzybowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - klopsiki z indyka w sosie grzybowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak curry z ryżem i warzywami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - kurczak po baskijski, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak w sosie słodko-kwaśnym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - kurczak z warzywami i kuskusem, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - leczko z kielbasą, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - łazanki z kapustą i kielbasą, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron carbonara, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron po bolońsku, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - makaron z kielbasą w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - mięso z kaszą gryczaną, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - mięso z kaszą jęczmienną, masa netto 2400 g (10 porcji),
 - paprykarz łowicki z ziemniakami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - potrawka z kurczaka po meksykańsku, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - pulpety w sosie warzywnym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym, masa netto 2600 g (10 porcji),
 - wołowina w sosie pieczeniowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - zapiekanka ziemniaczana z szynką, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - zrazy w sosie selerowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- 6) konserwy bezmięsne – NO-89-A202
- fasola w sosie pomidorowym, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - gołąbki z kasza gryczaną i grzybami w sosie grzybowym, masa netto: 2800 g (5 porcji),
 - gulasz z soczewicy z warzywami, masa netto: 2600 g (10 porcji),
 - łazanki z kapustą i pieczarkami, masa netto: 2400 g (10 porcji),
 - risotto pomidorowe, masa netto: 2400 g (3 – 4 porcje),

7) zupy sterylizowane – NO-89-A208; masa netto: 2300 g (5 porcji)

- kapuśniak,
- krupnik z mięsem,
- zupa grochowa,
- zupa jarzynowa,
- zupa ogórkowa,
- zupa pieczarkowa z mięsem,
- zupa pomidorowa z ryżem,
- żurek z kielbasą,

8) konserwy bezzmięśne typu makaron, kasza, ryż, ziemniaki – NO-89-A202

- kasza gryczana gotowana, masa netto: 2000 g (5 porcji),
- kasza jęczmienna gotowana, masa netto: 2000 g (5 porcji),
- makaron gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),
- pęczak gotowany, masa netto: 2000 g (5 porcji),
- ryż brązowy gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),
- ryż gotowany, masa netto: 1800 g (5 porcji),

9) konserwy bezzmięśne typu warzywne – NO-89-A202

- buraczki konserwowe, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- fasola szparagowa zielona konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- kapusta biała zasmażana, masa netto: 2400 g (10 porcji),
- marchew mini konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- marchew z groszkiem konserwowa, masa netto: 2600 g (10 porcji),
- mieszanka warzywna konserwowa (skład: marchew, zielony groszek, fasola szparagowa zielona), masa netto: 2600 g (10 porcji),
- sałatka z kiszzonej kapusty, masa netto: 2000 g (10 porcji),
- sałatka z ogórków, masa netto: 2600 g (10 porcji),

10) mieszanki śniadaniowe – specyfikacji technicznej ST-16-2022

- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka), masa netto: 100 g,
- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela), masa netto: 100 g,
- płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia), masa netto: 100 g,
- płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina), masa netto: 100 g,
- płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka), masa netto: 100 g,
- płatki owsiane z mlekiem i jabłkami, masa netto: 80 g,
- płatki owsiane z mlekiem i truskawkami, masa netto: 80 g,
- płatki owsiane z mlekiem i wiśniami, masa netto: 80 g,

11) dżem – PN-A-75100 p. 3.3 Tablica 1 z wyłączeniem lp. 11, p. 5 oraz przepisy aktualnie obowiązującego prawa; klasa I, wysokosłodzony, z czarnej porzeczki, truskawkowy, malinowy, wiśniowy, jagodowy; masa netto: 25 g,

12) powidła śliwkowe – PN-A-75102 p. 3.3 Tablica z wyłączeniem lp. 11, p. 5 oraz przepisy aktualnie obowiązującego prawa; klasa II, masa netto: 25 g,

13) miód – PN-A-77626 p. 3.1.1 oraz przepisy aktualnie obowiązującego prawa; nektarowy wielokwiatowy, masa netto: 25 g,

14) koncentraty napojów – specyfikacji technicznej ST-04-2013

- koncentraty napojów herbacianych instant o smaku: cytrynowym, malinowym, owoców leśnych, limonki z ekstraktem zielonej herbaty; masa netto: 15 g,
- czekolady do picia: classic o smaku waniliowym, o smaku: pomarańczowym, wiśniowym, bananowym z wapniem; masa netto: 25 g,

15) herbata ekspresowa – PN-ISO 3720, mieszanka czarnych herbat lub jeden rodzaj herbaty czarnej, bez dodatków; masa netto: 2 g,

- 16) kawa rozpuszczalna – PN-A-94019, masa netto: 2 g,
- 17) koncentrat kompotu – specyfikacji technicznej ST-08-2016, bez owoców, truskawkowy, wiśniowy, malinowy, z czarnej porzeczki, wieloowocowy; zawartość netto: 750 ml,
- 18) cukier – PN-A-74850; biały, kategoria 2, kryształ niesegregowany, KN; masa netto: 10 g lub 5 g,
- 19) desery sterylizowane – załącznika nr 1, masa netto: 130 g
- deser z owoców – jabłko z cynamonem,
 - deser z owoców – czereśnie w żelu,
 - mus z owoców – ananasowy,
- 20) owoce konserwowe – załącznika nr 2
- a) pojemność puszek 850 ml:
 - brzoskwinie połówki w lekkim syropie,
 - gruszki połówki w lekkim syropie,
 - koktajl z owoców w lekkim syropie,
 - b) pojemność puszek 580 ml:
 - ananas w kawałkach w lekkim syropie,
 - koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie,
- 21) batony – specyfikacji technicznej ST-06-2014, masa netto: 35 g
- a) owocowo-zbożowe o smaku:
 - żurawinowym,
 - gruszkowym,
 - wiśniowym,
 - limonkowym,
 - b) owocowo-warzywne:
 - z czerwonym burakiem i czarną porzeczką,
 - z truskawką i rabarbarem;
 - z jabłkiem, marchewką i pomarańczą,
 - c) owocowe – z żurawiną i kokosem,
 - d) proteinowe:
 - z limonką w polewie kakaowej,
 - z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej,
 - z żurawiną i śliwką w polewie kakaowej,
- 22) guma do żucia – PN-A-88100 p. 3, o różnych smakach, bez cukru, słodzona w 100 % ksylitolem, zwykła, drażerowana, w kształcie poduszeczki; masa netto 1 szt.: (1 ± 0,1) g,
- 23) sól – PN-C-84081-2, spożywcza, warzona, próżniowa, jodowana; masa netto: 1 g,
- 24) pieprz – PN-A-86965, czarny, rozdrobniony (mielony); masa netto: 0,2 g,
- 25) serwetka – papierowa, 3-warstwowa, biała, o wymiarach 33 cm x 33 cm, złożona, czysta, nieuszkodzona mechanicznie,
- 26) torebka strunowa – torebka foliowa z zamknięciem strunowym (trwałość struny powinna pozwalać na kilkakrotne otwieranie i zamykanie torebki) o wymiarach 230 mm x 320 mm, grubości folii co najmniej 0,04 mm, czysta, nieuszkodzona mechanicznie, wykonana z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością,

z wyłączeniem warunków przechowywania, okresów minimalnej trwałości, pakowania oraz znakowania opakowań jednostkowych określonych w powyższych normach PN. Produkty te należy przechowywać w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia. Okres minimalnej trwałości produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy. Znakowanie opakowań jednostkowych według NO-89-A210 punkt 5.1.1.

Opakowania jednostkowe bezpośrednie poszczególnych produktów wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS” powinny spełniać wymagania:

- konserwy warzywno-mięsne, konserwy bezmięsne, zupy sterylizowane, konserwy bezmięsne typu warzywne, konserwy bezmięsne typu makaron, kasze, ryż, ziemniaki – pakowane w tace termoformowane wykonane z materiału o strukturze PP/EVOH/PP w kolorze białym, o wymiarach – 325 mm x 265 mm x 45 mm, pojemności całkowitej/użytkowej – 2930/2600 cm³, zamykane przy pomocy folii laminowanej wielowarstwowej (barierowość na przenikanie tlenu i pary wodnej mniej niż 0,1 cm³/ m²/24h przy 50 % wilgotności względnej i temperaturze 23 °C) zgrzewanej do tacy (linia zgrzewu zamykającego opakowanie powinna być ciągła, bez zniekształceń), umieszczone w tekturowej opasce ochronnej; oznaczenie nazwy wyrobu, daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej powinno być wykonane trwałym nadrukiem i znajdować się na dłuższym boku tacy,
- konserwy mięsne, drobiowe – puszka aluminiowa dwuczęściowa okrągła, z wieczkiem łatwo otwieralnym,
- pasty warzywne – specyfikacji technicznej ST-12-2019,
- konserwy rybne – specyfikacji technicznej ST-05-2013,
- mieszanki śniadaniowe – specyfikacji technicznej ST-16-2022, torebka z laminatu wielowarstwowego, zamknięta zgrzewem,
- dżem, powidła śliwkowe – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub koła lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła,
- miód – opakowanie termoformowane o kształcie podstawy kwadratu (lub prostokąta lub innej) lub typu alupak o kształcie podstawy koła,
- koncentraty napojów – torebka płaska lub typu flow-pack z laminatu wielowarstwowego,
- herbata ekspresowa – torebka ekspresowa o różnych kształtach (prostokątna, okrągła, kwadratowa) z zawieszka lub nie,
- kawa rozpuszczalna – torebka z laminatu wielowarstwowego zamknięta zgrzewem lub saszetki typu stick pack,
- koncentrat kompotu – torebka z folii wielowarstwowej zamknięta zgrzewem,
- cukier – saszetka z laminatu wielowarstwowego zamknięta zgrzewem lub saszetka typu stick pack,
- desery sterylizowane – załącznika nr 1,
- owoce konserwowe – załącznika nr 2,
- batony – specyfikacji technicznej ST-06-2014, opakowanie z folii laminowanej wielowarstwowej typu flow-pack,
- guma do żucia: opakowanie z folii laminowanej typu flow-pack zawierające 2 szt. gumy do żucia,
- przyprawy: sól i pieprz – pojedyncze saszetki z laminatu lub podwójna saszetka typu twin pack,

Ponadto opakowania jednostkowe powinny spełniać wymagania NO-89-A210 punkt 5.2.1.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

3.2 Wymagania dotyczące trwałości

Wg NO-89-A210 punkt 2.2.

3.3 Wymagania dotyczące przechowywania

Wg NO-89-A210 punkt 6.2.

3.4 Wymagania dotyczące transportu

Wg NO-89-A210 punkt 6.1.

3.5 Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

Nie dotyczy.

4 Skład zestawów grupowej racji żywnościowej „PS”

4.1 Zestawy śniadaniowe:

– Zestaw PS-1/s

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Golonka wieprzowa	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie z pomidorami i soczewicą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-warzywny z truskawką i rabarborem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2/s

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Łosoś w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z żurawiną i śliwką	35 g	35 g	10

	w polewie kakaowej			
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-3/s

Według tablicy 3.

Tablica 3

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie cebulowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z limonką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-4/s

Według tablicy 4.

Tablica 4

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wołowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Salatka z tuńczykiem meksykańska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10

9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-5/s

Według tablicy 5.

Tablica 5

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w zalewie olejowej	190 g	190 g	10
4	Kielbaski w sosie pomidorowym z fasolą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton proteinowy z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-6/s

Według tablicy 6.

Tablica 6

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Łosoś w kremie koperkowo-śmietanowym	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	35 g	35 g	10

9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-7/s

Według tablicy 7.

Tablica 7

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Konserwa lisecka	190 g	190 g	10
4	Kielbasa w sosie barbecue	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-8/s

Według tablicy 8.

Tablica 8

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Filet z kurczaka w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Filety śledziowe w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku	25 g	25 g	10

	pomarańczowym			
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-9/s

Według tablicy 9.

Tablica 9

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa w sosie z pomidorami i ciecierzycą	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-10/s

Według tablicy 10.

Tablica 10

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Szprot podwędzany w oleju	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku limonkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10

10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-11/s

Według tablicy 11.

Tablica 11

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (jabłko, gruszka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Golonka wieprzowa	190 g	190 g	10
4	Kiełbaski białe w sosie musztardowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku wiśniowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-12/s

Według tablicy 12.

Tablica 12

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Filet z indyka w zalewie olejowej	190 g	190 g	10
4	Salatka z łososiem włoska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-13/s

Według tablicy 13.

Tablica 13

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Wołowina w sosie własnym	190 g	190 g	10
4	Filety z makreli w sosie pomidorowym	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku gruszkowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku bananowym z wapniem	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-14/s

Według tablicy 14.

Tablica 14

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Konserwa lisecka	190 g	190 g	10
4	Kiełbaski białe w sosie chrzanowym	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowo-zbożowy o smaku żurawinowym	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10

11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-15/s

Według tablicy 15.

Tablica 15

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Filet z kurczaka w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Salatka z tuńczykiem włoska	125 g	125 g	10
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
8	Baton proteinowy z żurawiną i śliwką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy: – sól pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-16/s

Według tablicy 16.

Tablica 16

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (gruszka, jabłko, morela)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i jabłkami	80 g	80 g	5
3	Wieprzowina w sosie pomidorowym	190 g	190 g	10
4	Kiełbasa po węgiersku	260 g	2600 g	1
5	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
6	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
8	Baton owocowy z żurawiną i kokosem	35 g	35 g	10
9	Czekolada do picia o smaku wiśniowym	25 g	25 g	10
10	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
11	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
12	Przyprawy:			

	– sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
13	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-1W/s

Według tablicy 17.

Tablica 17

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (jabłko, rodzynki, truskawka, wiśnia)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i truskawkami	80 g	80 g	5
3	Fasola w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
4	Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego	130 g	130 g	10
5	Miód	25 g	25 g	10
6	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
7	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
8	Ananas w kawałkach w lekkim syropie	174 ml	580 ml	3
9	Baton proteinowy z limonką w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
10	Czekolada do picia o smaku pomarańczowym	25 g	25 g	10
11	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
12	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	
13	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	10
14	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
15	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2W/s

Według tablicy 18.

Tablica 18

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Płatki kukurydziane z mlekiem i owocami (banan, jabłko, morela, truskawka)	100 g	100 g	5
2	Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	80 g	80 g	5
3	Fasola w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
4	Pasta warzywna z suszonymi pomidorami	130 g	130 g	10
5	Miód	25 g	25 g	10
6	Herbata ekspresowa	4 g	2 g	20
7	Cukier	30 g	10 g (lub 5 g)	30 (lub 60)
8	Gruszki połówki w lekkim syropie	170 ml	850 ml	2
9	Baton proteinowy z orzechami i rodzynkami w polewie kakaowej	35 g	35 g	10
10	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	25 g	25 g	10

11	Kawa rozpuszczalna	2 g	2 g	10
12	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
13	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
14	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
15	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

4.2 Zestawy obiadowe

– Zestaw PS-1/o

Według tablicy 19.

Tablica 19

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Karkówka w sosie z warzywami	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Kapusta biała zasmażana	240 g	2400 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2/o

Według tablicy 20.

Tablica 20

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pieczarkowa z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Filet z piersi kurczaka w sosie serowym	260 g	2600 g	1
3	Ryż gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-3/o

Według tablicy 21.

Tablica 21

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki w sosie grzybowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców – ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-4/o

Według tablicy 22.

Tablica 22

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa grochowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz drobiowy	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-5/o

Według tablicy 23.

Tablica 23

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kapuśniak	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza jęczmienna gotowana	400 g	2000 g	2
4	Fasola szparagowa zielona konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	

	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-6/o

Według tablicy 24.

Tablica 24

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pieczarkowa z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Wołowina w sosie pieczeniowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Salatka z ogórków	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-7/o

Według tablicy 25.

Tablica 25

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Krupnik z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-8/o

Według tablicy 26.

Tablica 26

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2

4	Salatka z kiszonej kapusty	200 g	2000 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-9/o

Według tablicy 27.

Tablica 27

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pomidorowa z ryżem	460 g	2300 g	2
2	Pulpety w sosie warzywnym	260 g	2600 g	1
3	Pęczak gotowany	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-10/o

Według tablicy 28.

Tablica 28

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Żurek z kielbasą	460 g	2300 g	2
2	Potrawka z kurczaka po meksykańsku	260 g	2600 g	1
3	Ryż gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-11/o

Według tablicy 29.

Tablica 29

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Zrazy w sosie selerowym	260 g	2600 g	1
3	Kasza jęczmienna gotowana	400 g	2000 g	2
4	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-12/o

Według tablicy 30.

Tablica 30

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa grochowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz węgierski	260 g	2600 g	1
3	Kasza gryczana gotowana	400 g	2000 g	2
4	Buraczki konserwowe	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu malinowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-13/o

Według tablicy 31.

Tablica 31

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kapuśniak	460 g	2300 g	2
2	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym	260 g	2600 g	1
3	Ryż brązowy gotowany	360 g	1800 g	2
4	Fasola szparagowa zielona konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy:			

	– sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-14/o

Według tablicy 32.

Tablica 32

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa pomidorowa z ryżem	460 g	2300 g	2
2	Klopsiki z indyka w sosie grzybowym	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Salatka z ogórków	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Mus z owoców - ananasowy	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-15/o

Według tablicy 33.

Tablica 33

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Żurek z kielbasą	460 g	2300 g	2
2	Wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym	260 g	2600 g	1
3	Pęczak gotowany	400 g	2000 g	2
4	Marchew mini konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu wieloowocowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-16/o

Według tablicy 34.

Tablica 34

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Krupnik z mięsem	460 g	2300 g	2
2	Filet z indyka w sosie musztardowym	260 g	2600 g	1

3	Ryż brązowy gotowany	360 g	1800 g	2
4	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu truskawkowy	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-1W/o

Według tablicy 35.

Tablica 35

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa ogórkowa	460 g	2300 g	2
2	Gulasz z soczewicy z warzywami	260 g	2600 g	1
3	Makaron gotowany	360 g	1800 g	2
4	Marchew z groszkiem konserwowa	260 g	2600 g	1
5	Koncentrat kompotu z czarnej porzeczki	75 ml	750 ml	1
6	Deser z owoców – czereśnie w żelu	130 g	130 g	10
7	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
8	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
9	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
10	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2W/o

Według tablicy 36.

Tablica 36

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zupa jarzynowa	460 g	2300 g	2
2	Risotto pomidorowe	720 g	2400 g	3
3	Mieszanka warzywna konserwowa	260 g	2600 g	1
4	Koncentrat kompotu wiśniowy	75 ml	750 ml	1
5	Deser z owoców – jabłko z cynamonem	130 g	130 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól	1 g	1 g	
	– pieprz	0,2 g	0,2 g	
8	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

4.3 Zestawy kolacyjne

– Zestaw PS-1/k

Według tablicy 37.

Tablica 37

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Fasola po bretońsku	260 g	2600 g	1
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2/k

Według tablicy 38.

Tablica 38

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Zapiekanka ziemniaczana z szynką	240 g	2400 g	1
2	Pasztet wieprzowy	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-3/k

Według tablicy 39.

Tablica 39

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron carbonara	240 g	2400 g	1
2	Gulasz angielski	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-4/k

Według tablicy 40.

Tablica 40

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Mięso z kaszą gryczaną	240 g	2400 g	1
2	Mielonka wieprzowa	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
6	Serwetka	1 szt.		
7	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-5/k

Według tablicy 41.

Tablica 41

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak curry z ryżem i warzywami	240 g	2400 g	1
2	Paszтет tradycyjny	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g		
6	Serwetka	1 szt.		
7	Torebka strunowa	1 szt.		

– Zestaw PS-6/k

Według tablicy 42.

Tablica 42

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym	260 g	2600 g	1
2	Paszтет z drobiem	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól pieprz	1 g 0,2 g		

6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-7/k

Według tablicy 43.

Tablica 43

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Gołąbki w sosie pomidorowym	280 g	2800 g	1
2	Konserwa z boczku	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-8/k

Według tablicy 44.

Tablica 44

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Leczo z kielbasą	260 g	2600 g	1
2	Specjał wieprzowy	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-9/k

Według tablicy 45.

Tablica 45

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Makaron po bolońsku	240 g	2400 g	1
2	Paszтет z drobiem	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy:			

	- sól	1 g	1 g	
	- pieprz	0,2 g	0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-10/k

Według tablicy 46.

Tablica 46

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Mięso z kaszą jęczmienną	240 g	2400 g	1
2	Pasztet wieprzowy	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: - sól - pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-11/k

Według tablicy 47.

Tablica 47

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Paprykarz łowicki z ziemniakami	240 g	2400 g	1
2	Gulasz angielski	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: - sól - pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-12/k

Według tablicy 48.

Tablica 48

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Łazanki z kapustą i kielbasą	240 g	2400 g	1
2	Konserwa z boczku	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant	30 g	15 g	20

	o smaku owoców leśnych			
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-13/k

Według tablicy 49.

Tablica 49

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Fasola po bretońsku	260 g	2600 g	1
2	Specjał wieprzowy	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-14/k

Według tablicy 50.

Tablica 50

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Bigos z kielbasą	240 g	2400 g	1
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-15/k

Według tablicy 51.

Tablica 51

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak po baskijsku	260 g	2600 g	1

2	Mielonka wieprzowa	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku limonki z ekstraktem zielonej herbaty	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-16/k

Według tablicy 52.

Tablica 52

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Kurczak z warzywami i kuskusem	260 g	2600 g	1
2	Paszтет tradycyjny	190 g	190 g	10
3	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	30 g	15 g	20
4	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
5	Przyprawy: – sól pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
6	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
7	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-1W/k

Według tablicy 53.

Tablica 53

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie grzybowym	560 g	2800 g	2
2	Pasta warzywna z nutą curry	130 g	130 g	10
3	Dżem malinowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku cytrynowym	30 g	15 g	20
5	Baton owocowo-warzywny z jabłkiem, marchewką i pomarańczą	35 g	35 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
8	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

– Zestaw PS-2W/k

Według tablicy 54.

Tablica 54

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu jednostkowym	Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu transportowym
1	Łazanki z kapustą i pieczarkami	480 g	2400 g	2
2	Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego	130 g	130 g	10
3	Dżem jagodowy	25 g	25 g	10
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku malinowym	30 g	15 g	20
5	Baton owocowo-warzywny z czerwonym burakiem i czarną porzeczką	35 g	35 g	10
6	Guma do żucia	2 szt.	2 szt.	10
7	Przyprawy: – sól – pieprz	1 g 0,2 g	1 g 0,2 g	
8	Serwetka	1 szt.	1 szt.	
9	Torebka strunowa	1 szt.	1 szt.	

5 Opis wykonania

Grupowa racja żywnościowa PS zawierająca 10 racji dziennych powinna być zapakowana w 3 opakowania transportowe (pudła) zawierające odpowiednio:

- zestaw śniadaniowy,
- zestaw obiadowy,
- zestaw kolacyjny.

Wszystkie produkty wchodzące w skład zestawów należy umieścić w pudle spełniającym wymagania określone w NO-89-A210 punkt 5.2.2. W każdym zestawie powinna znajdować się karta informacyjna określająca ilość produktów dla jednego żołnierza składających się na posiłek oraz niezbędną ilość wody do przygotowania posiłku. Przykładową kartę informacyjną zawiera załącznik nr 3.

Produkty żywnościowe powinny znajdować się w opakowaniach jednostkowych spełniających wymagania określone w NO-89-A210 punkt 5.2.1.

W opakowania jednostkowe pośrednie powinny być oddzielnie zapakowane następujące produkty:

- po 30 szt. (à 10 g) lub 60 szt. (à 5 g) w opakowaniu: cukier,
- po 20 szt. w opakowaniu: herbata ekspresowa,
- po 10 szt. w opakowaniu: kawa rozpuszczalna, baton,
- po 5 szt. lub 10 szt. w opakowaniu: dżem, powidła,
- po 1 kpl.: serwetka (1 szt.), przyprawy – sól (1 szt.), pieprz (1 szt.), guma do żucia (2 szt.) umieszczone w torebce strunowej (wg 3.1 ppkt. 26).

6 Wymagania dotyczące konserwacji, pakowania i znakowania

6.1 Konserwacja

Grupowa racja żywnościowa „PS” nie wymaga zabiegów konserwacyjnych.

6.2 Pakowanie

Wg NO-89-A210 punkt 5.2.2.

6.3 Znakowanie

Wg NO-89-A210 punkt 5.1.2. Etykiety powinny być w jasnych kolorach: żółtym (zestaw śniadaniowy), zielonym (zestaw obiadowy), niebieskim (zestaw kolacyjny).

7 Zasady odbioru

7.1 Tryb oceny zgodności

Grupowa racja żywnościowa „PS” podlega ocenie zgodności zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami w resorcie obrony narodowej.

7.2 Nadzór nad wyrobem

7.2.1 Postanowienia ogólne

Producent grupowej racji żywnościowej „PS” powinien opracować na podstawie NO-89-A210 i niniejszej WDTT udokumentowany plan jakości dotyczący planowania realizacji wyrobu pod względem wymagań jakościowych, wymaganych działań kontrolnych i kryteriów akceptacji. Do opracowania planu jakości producent może wykorzystać wytyczne zawarte w PN-ISO 10005 i/lub AQAP 2105. Plan powinien opisywać działania producenta niezbędne do zapewnienia, że wyrób i każdy jego składnik spełnia wymagania NO-89-A210 i niniejszej dokumentacji WDTT.

Sprawdzeniu podlega prawidłowe opracowanie i przestrzeganie planu jakości.

Plan jakości powinien zawierać co najmniej następujące elementy:

- szczegóły kontroli weryfikacyjnych (np. zakres badań, kontroli, wymagane dokumenty) w odniesieniu do wszystkich składników grupowej racji żywnościowej „PS”, używanych materiałów i opakowań,
- kryteria akceptacji,
- odpowiedzialności i uprawnienia,
- system zapisywania wyników z monitorowania i pomiarów produkcji grupowej racji żywnościowej „PS” (proces produkcji, warunki magazynowania składników i wyrobu gotowego, badania wyrobu gotowego).

7.2.2 Pobieranie próbek

Wg NO-89-A210 punkt 3.

7.2.3 Zakres badań

W ramach czynności związanych z realizacją procesu zapewnienia jakości dostaw grupowej racji żywnościowej „PS” należy:

- a) dokonać oceny dokumentów przedstawionych przez producenta grupowej racji żywnościowej „PS”:
 - a. świadectw/sprawozdań z badań określonych w NO-89-A210 pkt. 4.1.1 Tablica 3,
 - b. zaświadczeń/potwierdzeń pozostałych wymagań określonych w pkt. 3;
- b) wykonać badania laboratoryjne w zakresie określonym w NO-89-A210 punkt 4.1.2 Tablica 4; sprawdzenie deklarowanego składu produktów dotyczy produktów, dla których wymagania określone są w ST oraz załącznikach do WDTT.

7.2.4 Metody badań

Wg NO-89-A210 punkt 4.2

Wynik badania „sprawdzenie składu zestawów grupowej racji żywnościowej” wykonywanego wg punktu 4.2.6 normy NO-89-A210:2025, należy przedstawić w świadectwie/sprawozdaniu z badań, wymieniając produkty wchodzące w skład badanego zestawu grupowej racji żywnościowej oraz ich numery partii produkcyjnych i daty minimalnej trwałości.

8 Załączniki

- załącznik nr 1 – Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych,
- załącznik nr 2 – Wymagania dotyczące owoców konserwowych,
- załącznik nr 3 – Przykładowe karty informacyjne.

Wymagania dotyczące deserów sterylizowanych

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszym załącznikiem objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania deserów sterylizowanych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

Postanowienia załącznika wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego deserów sterylizowanych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-75052-03:1990 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej¹

PN-EN ISO 4833-1:2013-12 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-ISO 15213-1:2023-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. – Część 1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczan (IV) metodą liczenia kolonii

PN-ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Clostridium* spp. – Część 1: Oznaczanie liczby *Clostridium* spp. redukujących siarczan (IV) metodą liczenia kolonii

PN-ISO 21527-1:2009 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95¹

NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane

1.3 Określenie produktów

1.3.1

deser sterylizowany

produkt słodki przygotowany na bazie owoców (lub ich przetworów), z dodatkiem cukru oraz dozwolonych substancji zagęszczających i smakowo-zapachowych, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

1.3.2

deser z owoców

¹ Norma wycofana

produkt przygotowany z całych lub kawałków owoców i/lub ich przetworów z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

1.3.3

mus z owoców

produkt przygotowany z drobno rozdrobnionych owoców i/lub ich przetworów z dodatkiem cukru, regulatora kwasowości i substancji zagęszczających, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Desery sterylizowane powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto deserów sterylizowanych powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania	
		Deser z owoców	Mus z owoców
1	Barwa	Właściwa dla użytych surowców, nieznacznie zmieniona procesem technologicznym	
2	Wygląd i konsystencja	Całe lub kawałki owoców w lekko zżelowanej masie; Dopuszcza się niewielkie rozwarstwienie; Konsystencja właściwa dla użytych surowców poddanych procesom technologicznym	Papkowata masa z widocznymi fragmentami owoców;
3	Zapach	Właściwy dla użytych surowców, bez obcych zapachów	
4	Smak	Kwaśnosłodki, właściwy dla użytych owoców, bez obcych posmaków	
5	Szczelność opakowań	Szczelne	
6	Stan opakowań jednostkowych	Wg 4.1	

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian
2	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 jtk
3	Liczba bakterii redukujących siarczyn (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 1 g, nie więcej niż	10 jtk
4	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 jtk

2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości deserów sterylizowanych, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

3 Wielkość próbki

Minimalną wielkość próbki do przeprowadzenia badań laboratoryjnych określa tablica 3.

Tablica 3

Badania organoleptyczne	Badania fizykochemiczne	Badania mikrobiologiczne
<i>Liczba opakowań jednostkowych</i>		
3	3	5

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Oceń organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

4.2 Badanie szczelności opakowań

Wg NO-89-A202:2025 p. 4.7. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.3 Badanie trwałości metodą próby termostatowej

Wg PN-A-75052-03:1990. Opakowania szczelne, niewykazujące żadnych wad, podać badaniu w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ przez 10 dni. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.4 Oznaczanie liczby drobnoustrojów

Wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12, PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 oraz PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.5 Oznaczanie liczby bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych

Wg PN-ISO 15213-1:2023-08 oraz PN-ISO 15213-1:2023-08/Ap1:2024-02. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.6 Oznaczenie liczby drożdży i pleśni

Wg PN-ISO 21527-1:2009. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.7 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 5.1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

4.1 Pakowanie

Desery sterylizowane powinny być pakowane w opakowania aluminiowe okrągłe, pojemności 125 cm³, z ożebrowaniem, od wewnątrz pokryte polipropylenem, od zewnątrz lakierowane w kolorze złotym, zamykane przy pomocy aluminiowego wieczka od wewnątrz pokrytego polipropylenem, na zewnątrz lakierowanego, zgrzewanego do kubka oraz umieszczone w kartonowej opasce ochronnej zabezpieczającej wieczko przed przebicciem, a kubek przed zgnieceniem, dopasowanej do kształtu opakowania.

Linie zgrzewów powinny być ciągłe, bez zniekształceń. Niedopuszczalne wady opakowań zgrzewanych:

- przetarcie zgrzewu,
- widoczne pęcherze, przypalenia zgrzewu,
- widoczne przecięcia, otarcia na kodach tłoczonych, bardzo mocne tłoczenia kodowania powodujące przebicie wieczka,
- delaminacja kubka lub wieczka (platynki).

Dopuszcza się:

- minimalne i nieliczne odbarwienia wieczek lub litografii na zgrzewie,
- minimalne przesunięcia w nałożeniu wieczka,
- nieliczne, niewielkie odpryski złotego lakieru na powierzchni zewnętrznej kubka.

Powierzchnia wewnętrzna opakowań powinna być równomiernie pokryta polipropylenem. Na powierzchni wewnętrznej niedopuszczalne są pęcherze, odpryski, pęknięcia i zarysowania folii. Powłoka polipropylenowa powinna zabezpieczać produkt przed działaniem czynników zewnętrznych (m.in. przed przenikaniem z warstwy zewnętrznej) w okresie trwałości wyrobu.

Opakowanie jednostkowe powinno być całe, czyste, bez obcych zapachów, szczelne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie trwałości wg 2.4 i w warunkach wg 5.3.

5.2 Znakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Desery sterylizowane powinny być przechowywane w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

5.4 Transport

Desery sterylizowane należy przewozić zgodnie z przepisami obowiązującymi w transporcie lotniczym, morskim i drogowym środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności.

Załącznik nr 2

Wymagania dotyczące owoców konserwowych**1 Wstęp****1.1 Zakres**

Niniejszym załącznikiem objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania owoców konserwowych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

Postanowienia załącznika wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego owoców konserwowych wchodzących w skład grupowej racji żywnościowej „PS”.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

PN-A-75052-03:1990 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej²

PN-A-75052-10:1990 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych²

PN-A-75101-02:1990 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego²

PN-A-75101-15:1990 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw²

PN-A-75101-17:1990 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych²

PN-A-75101-18:1990 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych²

PN-EN ISO 4833-1:2013-12 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C

PN-ISO 21527-1:2009 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95²

NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i beźmięsne sterylizowane

1.3 Określenie produktów**1.3.1****owoce konserwowe**

² Norma wycofana

produkt otrzymany z owoców, z ewentualnym dodatkiem przypraw, cukru, regulatora kwasowości, w zalewie, utrwalony przez sterylizację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Rodzaje owoców konserwowych:

- brzoskwinie połówki w lekkim syropie,
- gruszki połówki w lekkim syropie,
- koktajl z owoców w lekkim syropie,
- ananas w kawałkach w lekkim syropie,
- koktajl z owoców tropikalnych w lekkim syropie.

Owoce konserwowe powinny spełniać wymagania prawa żywnościowego.

Masa netto owoców konserwowych powinna być zgodna z deklaracją producenta. Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

2.2 Wymagania organoleptyczne i fizyczne

Według tablicy 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Typowy dla produktu, owoce jednego lub kilku rodzajów, w zalewie
Wygląd, konsystencja i barwa		
2	Owoce	Rodzaj owoców, kształt i rozdrobnienie zgodne z deklaracją producenta na opakowaniu; owoce dojrzałe, bez zmian chorobowych, pozbawione części niejadalnych, nie dopuszcza się owoców z pozostałościami skórki, gniazd nasiennych i fragmentów pestek (jeśli dotyczy); konsystencja miękka, wyrównana, niedopuszczalna zbyt twarda lub mazista świadcząca o rozgotowaniu owoców; barwa charakterystyczna dla użytego rodzaju owoców poddanych obróbce termicznej, niedopuszczalna zmieniona, niecharakterystyczna oraz brunatna do czarnej, świadcząca o przypaleniu
	Zalewa	Zalewa klarowna lub opalizująca z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców, możliwe widoczne przyprawy
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla owoców poddanych obróbce termicznej; niedopuszczalny gorzki (smak) lub inny obcy
4	Szczelność opakowań	Szczelne
5	Masa owoców odciekniętych w stosunku do masy netto produktu % <i>(m/m)</i> , nie mniej niż	55

6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych $\%(m/m)$, nie więcej niż	0,5
7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych $\%(m/m)$, nie więcej niż	0,02
8	Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, $\%(m/m)$, nie mniej niż	14

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według tablicy 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej	Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian
2	Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż	10 jtk
3	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych w 1 g	Nieobecne
4	Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż	10 jtk

2.4 Wymagania trwałościowe

Okres minimalnej trwałości deserów sterylizowanych, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 27 miesięcy.

3 Wielkość próbki

Minimalną wielkość próbki do przeprowadzenia badań laboratoryjnych określa tablica 3.

Tablica 3

Badania organoleptyczne	Badania fizykochemiczne	Badania mikrobiologiczne
<i>Liczba opakowań jednostkowych</i>		
3	3	5

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie metodą opisową na zgodność z wymaganiami 2.2.

4.2 Badanie szczelności opakowań

Wg NO-89-A202:2025 p. 4.7. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.3 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń organicznych

Wg PN-A-75101-17:1990, p. 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.4 Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

Wg PN-A-75101-18:1990. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.5 Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego

Wg PN-A-75101-02:1990, p. 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.6 Oznaczanie stosunku masy warzyw/owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu

Wg PN-A-75101-15:1990, p. 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.7 Badanie trwałości metodą próby termostatowej

Wg PN-A-75052-03:1990, p. 2.2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.8 Oznaczanie liczby drobnoustrojów

Wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12, PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 oraz PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.9 Oznaczanie obecności bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych

Wg PN-A-75052-10:1990. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.10 Oznaczenie liczby drożdży i pleśni

Wg PN-ISO 21527-1:2009. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

4.11 Sprawdzenie stanu opakowań jednostkowych

Sprawdzić wizualnie na zgodność z wymaganiami 5.1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

5.1 Pakowanie

Owoce konserwowe powinny być pakowane w puszki trzyczęściowe okrągłe, wykonane z blachy stalowej cynowanej elektrolitycznie lub aluminiowej, pokryte od wewnątrz i na zewnątrz materiałem (np. lakierem) przeznaczonym do kontaktu z żywnością, z wieczkiem łatwo otwieralnym lub bez,

Opakowanie jednostkowe powinno być całe, czyste, bez obcych zapachów, szczelne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania w okresie trwałości wg 2.4 i w warunkach wg 5.3.

5.2 Znakowanie

Opakowanie jednostkowe powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Owoce konserwowe powinny być przechowywane w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności w temperaturze od 4 °C do 25 °C i wilgotności względnej otoczenia.

5.4 Transport

Owoce konserwowe należy przewozić zgodnie z przepisami obowiązującymi w transporcie lotniczym, morskim i drogowym środkami transportu przeznaczonymi do przewozu żywności.

Załącznik nr 3

Przykładowe karty informacyjne

ZESTAW PS-1/s

ŚNIADANIE

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Płatki jęczmienne z mlekiem i owocami (banan, malina)	1 opakowanie	100 g
	lub Płatki owsiane z mlekiem i wiśniami	1 opakowanie	80 g
2	Golonka wieprzowa	1 opakowanie	190 g
3	Kiełbasa w sosie z pomidorami i soczewicą	1 porcja - 260 g	2600 g
4	Pieczywo*	200 g	-
5	Herbata ekspresowa**	2 saszetki	2 g
6	Cukier	3 (lub 6) opakowania	10 g (lub 5 g)
7	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	1 porcja - 170 ml	850 ml
8	Baton owocowo-warzywny z truskawką i rabarbarem	1 szt.	35 g
9	Czekolada do picia classic o smaku waniliowym	1 opakowanie	25 g
10	Kawa rozpuszczalna	1 opakowanie	2 g
11	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
12	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
13	Serwetka	1 szt.	
14	Torebka strunowa	1 szt.	

*pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie

**ilość przeznaczona na I i II śniadanie

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 995 ml lub 1025 ml,
- dla 10 osób – 10,1 l.

ZESTAW PS-1/o**OBIAD**

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Zupa jarzynowa	1 porcja – 460 g	2300 g
2	Pieczyno*	70 g	-
3	Karkówka w sosie z warzywami	1 porcja - 260 g	2600 g
4	Makaron gotowany	1 porcja - 360 g	1800 g
5	Kapusta biała zasmażana	1 porcja - 240 g	2400 g
6	Kompot z czarnej porzeczki	1 porcja – 75 ml/500 ml	750 ml
7	Mus z owoców – ananasowy	1 opakowanie	130 g
8	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
9	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
10	Serwetka	1 szt.	
11	Torebka strunowa	1 szt.	

*pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 500 ml,
- dla 10 osób – 5 l.

ZESTAW PS-1/k**KOLACJA**

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu dla 1 osoby	Ilość produktu w opakowaniu
1	Fasola po bretońsku	1 porcja – 260 g	2600 g
2	Szynka mielona wieprzowa z drobiem	1 opakowanie	190 g
3	Pieczyno*	150 g	-
4	Koncentrat napoju herbacianego instant o smaku owoców leśnych	2 opakowania	15 g
5	Guma do żucia	1 opakowanie (2 szt.)	1 kpl.
6	Przyprawy: – sól – pieprz	po 1 opakowaniu	
7	Serwetka	1 szt.	
8	Torebka strunowa	1 szt.	

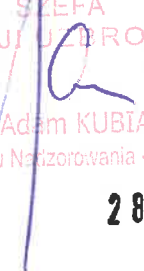

**pieczywo świeże lub trwałe – planowane i wydawane oddzielnie*

Niezbędna ilość wody do przygotowania posiłku:

- dla 1 osoby: 500 ml,
- dla 10 osób – 5 l.

Arkusz uzgodnień (tylko w dokumencie oryginalnym)

**do Wojskowej Dokumentacji Techniczno-Technologicznej WDTT-04/Żywn. Grupowa
racja żywnościowa „PS” (Edycja 6)**

NAZWA INSTYTUCJI	PIĘCZĘĆ, PODPIS I DATA
<p>ODDZIAŁ NADZOROWANIA-WARSZAWA SZEFOSTWA ZAPEWNIENIA JAKOŚCI AGENCJI UZBROJENIA</p> <p>SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych</p>	<p>Z upoważnienia SZEFA AGENCJI UZBROJENIA</p> <p> plk Adam KUBIAK Szef Oddziału Nadzorowania - Warszawa</p> <p>28 STY 2026</p> <p> SZEFA SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>plk Paweł CZERNKOWSKI 2026-02-18</p>

